

GAMBERO ROSSO

www.gamberorosso.it

anno 15
numero 174
mensile luglio '06
3,90 euro

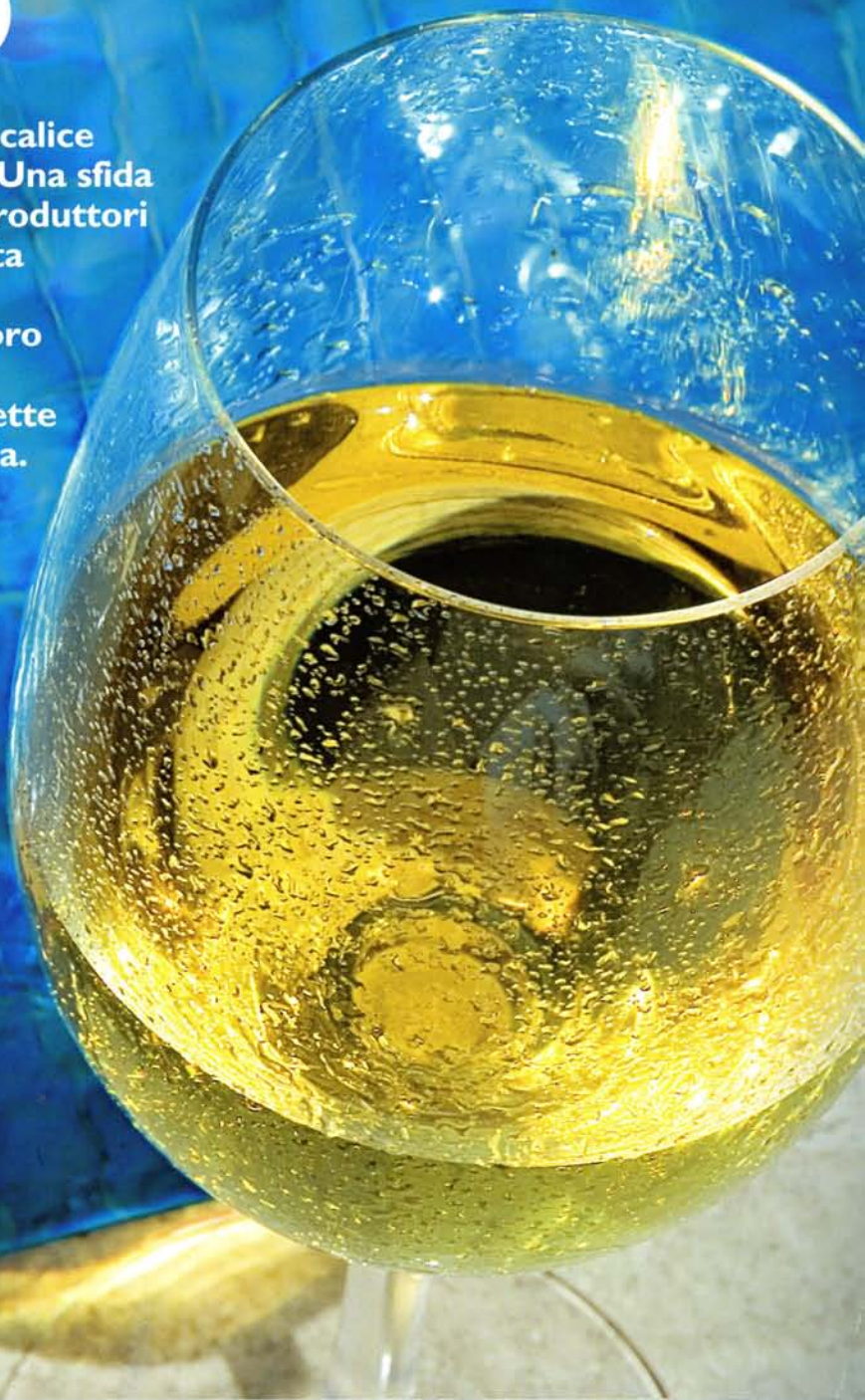
Bianco, fresco, buono

UN VINO PER L'ESTATE. Un calice da portare sotto l'ombrellone. Una sfida tentata per anni da enologi e produttori e che oggi fissa una linea fondata sulla semplicità, ma anche sulla personalità dei vini e sul loro legame stretto col terroir. Il racconto di quattordici etichette che interpretano questa filosofia.

ITINERARI GOLOSI.
L'Appennino Bolognese
e la Valdichiana

WEEKEND GOURMET.
Piemonte, Marche,
Campania, Sicilia

STORIE DI CHEF.
Tre giovani interpreti
dei fornelli nell'Oltrepò
Pavese, a Modica
e in Inghilterra



Poste Italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, DEB Roma

ISSN 1592851X



60174

9 417715921856009



LA FORTA
APPUNTI DI VIAGGIO

3



4

3. 4. Le Lodole di Monzuno: l'esterno della casa in pietra e la sala da pranzo. 5. Massimo Zivieri, rivenditore della Granda e produttore di salumi

conservare le uova sotto la cenere o le salsicce sott'olio... C'è anche la riproduzione di un mulino ad acqua in scala, perfettamente funzionante.

12. NOFERINI CLAUDIO
via Garibaldi, 64
tel. 0516 554 386

MIELE. Le api e le castagne sono le principali protagoniste dell'attività aziendale. Noferini infatti produce miele d'acacia, millefiori, lamponi e castagno con metodi biologici. Gli alveari vengono portati in montagna, dove le fioriture sono più abbondanti e pregiate, e il miele non subisce alcun processo di raffinazione o trasformazione. L'azienda inoltre si occupa anche della lavorazione dei marroni che vengono cotti con fuoco a legna e confezionati sotto sciroppo, grazie a una macchina di invenzione propria chiamata "marronnier". Si può acquistare in azienda, su appuntamento.

MONZUNO

13. LODOLE
loc. Lodole, 325
tel. 0516 771 189
3356 811 306

www.lodole.com
DOPPIA 90 euro prima colazione inclusa

BED&BREAKFAST. Alice Frontini e la famiglia hanno restaurato con cura un'antica casa in pietra dell'Appennino, che si affaccia sulla valle del Savena e sul sottostante Glof Club Molino del Pero. La struttura ospita sei stanze ampie e luminose - arredate con mobili in stile ricercati tra negozi di arte povera e rigattieri - ognuna con una propria caratteristica e grande cura per i dettagli. Il B&B offre anche una golosa colazione e la massima tranquillità; in inverno si può chiacchierare sul divano davanti al camino, mentre in estate si prende il fresco nel portico affacciato sulla valle.

14. MOLINO DEL PERO
via Molino del Pero, 323
tel. 0516 770 506

CHIUSO domenica sera

e lunedì

PREZZO 25 euro

RISTORANTE. Ricavato in un antico mulino nel fondovalle del Savena, la cui struttura è ancora visibile nella sala principale, è il ristorante dell'adiacente Golf Club, che offre un percorso a 18 buche molto vario e piacevolmente impegnativo. Nonostante la fama di "sport da ricchi", il ristorante - aperto anche a clienti esterni - propone a prezzi decisamente accessibili la cucina tipica del territorio a base di paste fresche e carni alla griglia.

15. ZIVIERI MASSIMO
p.zza XXIV Maggio, 9/c
tel. 0516 771 533

CHIUSO lunedì

ORARIO dal martedì
alla domenica 8.00/12.30,
venerdì e sabato
anche 16.00/19.00

MACELLERIA. Massimo Zivieri è uno dei pochi rivenditori selezionati delle carni di pura razza piemontese della Granda, associazione di allevatori piemontesi (e presidio Slow Food) che seguono un rigido disciplinare che prevede una

grande attenzione all'alimentazione e alle condizioni di vita degli animali e la completa tracciabilità, testimoniata anche dalle informazioni sullo scontrino. Inoltre, produce anche deliziosi salumi di cinto senese allevati per lui da Sandro Balloi sulle montagne dell'Appennino. In vendita anche diversi prodotti di MontagnAmica e le conserve della Dispensa di Amerigo.

PIANORO

16. COTTU SALVATORE
via Gorgognano, 2
tel. 0516 510 061

FORMAGGI. Sulle colline della Val di Zena Salvatore Cottu, giunto qui nel 1968 da Ollolai, in Barbagia, alleva un gregge di pecore di razza sarda libere di pascolare nell'ampio terreno di sua proprietà. Dal loro latte, Salvatore realizza una fantastica ricotta (naturalmente al 100% di latte di pecora) e ottime forme di pecorino a latte crudo con caglio di vitello, che stagionano nelle celle a temperatura controllata per almeno tre mesi. Ma vale la pena aspettare un po' di più....